PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2007

Les médaillés du Concours Général Agricole

Vins de Liqueur

Date d'édition : 23/07/2007

Présentation

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.
Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.
Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :
- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.
Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze.
Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :
- un emblême, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punchs (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).

Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

- Or : médaille d'Or
- Arg : médaille d'Argent
- Brz : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

- : vente sur place
- : vente par correspondance
- : se visite
- : hébergement en chambre d'hôtes

Divers :

- : vin issu de l'agriculture biologique

Produits divers

VINS DE LIQUEUR

FLOC DE GASCOGNE AOC

Floc de Gascogne blanc

Cave des Producteurs Réunis
Les Hauts de Montrouge
BP 13
32110 Nogaro
05 62 09 01 79
05 62 09 10 99
cpr-armagnaccastelfort@wanadoo.fr
www.de-castelfort.com

EARL Menegazzo Filles
Domaine d'Embidoure
32390 Rejaumont
05 62 65 28 92
05 62 65 27 40

EARL Domaine de Paguy
40240 Betbezer d'Armagnac
05 58 44 81 57
05 58 44 68 09

Faget François
Pébérère
32100 Condom
05 62 28 11 53
05 62 28 46 11
www.armagnacfaget.com

GAEC Bordeneuve-Entras
32410 Ayguetinte
05 62 68 11 41
05 62 68 15 32

GAEC des Trois Domaines
32390 Rejaumont
05 62 65 28 83
05 62 65 27 52

Floc de Gascogne rosé

Château de Mons
Chambre d'Agriculture du Gers
32100 Caussens
05 62 68 30 30
05 62 68 30 35
chateau.mons-cda32@wanadoo.fr

EARL Della Vedove
Domaine de Bilé
32320 Bassoues
05 62 70 93 59
05 62 70 93 59
armagnac.della-vedove@marcia.net
www.domaine-de-bile.fr

EARL Gratian
Polignac
32330 Gondrin
05 62 28 54 74
05 62 28 54 86

GAEC Bordeneuve-Entras
32410 Ayguetinte
05 62 68 11 41
05 62 68 15 32

GAEC Ferme de Gagnet
Gagnet
47170 Mezin
05 53 65 73 76
05 53 97 22 04
fermedegagnet@wanadoo.fr

SCV les Vignerons de la Ténarèze
Route de Mouchan
32190 Vic Fezensac
05 62 58 05 25
05 62 06 34 21

PINEAU DES CHARENTES AOC

Pineau des Charentes blanc

Pouilloux Thierry
6 impasse du Sud
Peugrignoux
17800 Pérignac
05 46 96 41 41
05 46 96 35 04
pouillouxthierry@wanadoo.fr

SCA Pineau Roussille
Libourdeau
16730 Linars
05 45 91 05 18
05 45 91 13 83
sca.pineau-roussille@terre-net.fr
www.pineau-roussille.com

EARL des Deux Fermes - Favre Alain
Le Claunet
17120 Epargnes
05 46 90 87 27

Fleuret Jérôme
12 bis rue du Seudre
17240 Champagnolles
05 46 04 75 28
05 46 70 28 26

Richard Gyl
5 rue de la Rente
Figers
17800 Echebrune
05 46 96 37 60
05 46 96 37 60
richard.gyl@wanadoo.fr
www.cognacgylrichard.fr

EARL Bouyer
Domaine de Birius
4 rue des Peupliers - La Brande
17800 Biron
05 46 91 22 71
05 46 91 22 71
contact@cognac-birius.com
www.cognac-birius.com

SCEA Vignobles Baron
Logis du Coudret
16370 Cherves Richemont
05 45 83 16 27
05 45 83 18 67
veuve.baron@wanadoo.fr

Syntéane
ZI des Charriers
Les Perches
17112 Saintes cedex
05 46 92 80 00
05 46 49 82 93
vpainturaud@synteane.fr
www.synteane.fr

Pineau des Charentes blanc vieux

SCEA Quétier
La Guillonnerie
17130 Messac
05 46 70 66 58
05 46 70 65 62
cave-le-gaulois@wanadoo.fr

Médaille d'Or *Médaille d'Argent* *Médaille de Bronze*
vente sur place *vente par correspondance* *se visite* *hébergement en chambre d'hôtes*

Produits divers

VINS DE LIQUEUR

PINEAU DES CHARENTES AOC

Pineau des Charentes blanc vieux

Emerit-Robier SARL

60 rue des Gripeaux
Le Liboreau
17160 Sonnac
05 46 26 64 20
05 46 26 17 46

Pineau des Charentes rosé

Maison Barbeau et Fils

Les Vignes
17160 Sonnac
05 46 58 55 85
05 46 58 53 62

Syntéane

ZI des Charriers
Les Perches
17112 Saintes cedex
05 46 92 80 00
05 46 49 82 93
vpainturaud@synteane.fr
www.synteane.fr

GAEC Bureau Jacky et Christophe

Le Breuil
17610 Dompierre sur Charente
05 46 91 00 45
05 46 91 00 45

Morandière Vincent

Rue du Pineau
Le Breuil
17150 Saint-Georges des Agoûts
05 46 86 02 76
05 46 70 63 11
vignobles.ùorandiere@wanadoo.fr

SARL Maine Laure

Le Maine Laure
16360 Le Tatre
05 45 78 54 14
05 45 78 53 66
sca.r.sauvaitre@wanadoo.fr

SCEV Bossuet Paul

Logis de Folle Blanche
17610 Chaniers
05 46 91 51 90
05 46 91 56 19

Chainier Dominique

La Barde Fagnouse
17520 Arthenac
05 46 49 12 85
05 46 49 18 91
vignoblechainier@free.fr

SAS Tarin Claude et Michel

Chez Thiboire
23 rue de Briane
17260 Tanzac
05 46 94 23 80
05 46 94 12 54
château@cognac-pineau-tarin.com
www.cognac-pineau-tarin.com

Pineau des Charentes rosé vieux

EARL Pierre Gaillard et Fils

Chez Trébuchet
17240 Clion
05 46 70 45 15
05 46 70 39 30
pierre-gaillard-et-fils@wanadoo.fr

MACVIN DU JURA AOC

Macvin du Jura blanc

EARL Domaine Daniel Dugois

4 rue de la Mirode
39600 Les Arsures
03 84 66 03 41
03 84 37 44 59

SARL Domaine Tissot Jacques

Lot 1

39 rue de Courcelles
39600 Arbois
03 84 66 14 27
03 84 66 24 88
courrier@domaine-jacques-tissot.fr
www.domaine-jacques-tissot.fr

GAEC Domaine Petit Désiré

Rue du Ploussard
39600 Pupillin
03 84 66 01 20
03 84 66 26 59

VIN DE LIQUEUR - CARTAGÈNE

Vin de liqueur - Cartagène blanche

Domaine des Vieux Foudres - Chardonnaud Claude

Rue des Vins
30350 Savignargues
04 66 83 43 88
04 66 83 29 87

Vin de liqueur - Cartagène ambrée

Cave Coopérative de Massillargues Atuech

La Plaine
30140 Massillargues Atuech
04 66 61 81 64
04 66 61 85 84

Domaine des Vieux Foudres - Chardonnaud Claude

Rue des Vins
30350 Savignargues
04 66 83 43 88
04 66 83 29 87

Médaille d'Or *Médaille d'Argent* *Médaille de Bronze*
vente sur place *vente par correspondance* *se visite* *hébergement en chambre d'hôtes*